



Racines

## *Plantes aromatiques et médicinales*



**Corinne Fabre**  
**“Les Natalys”**  
**Route de Florensac**  
**34300 Agde**  
**06 10 27 24 45**

Email : [cocodeguers@orange.fr](mailto:cocodeguers@orange.fr)  
Blog : [cocodeguers.id.st/](http://cocodeguers.id.st/)

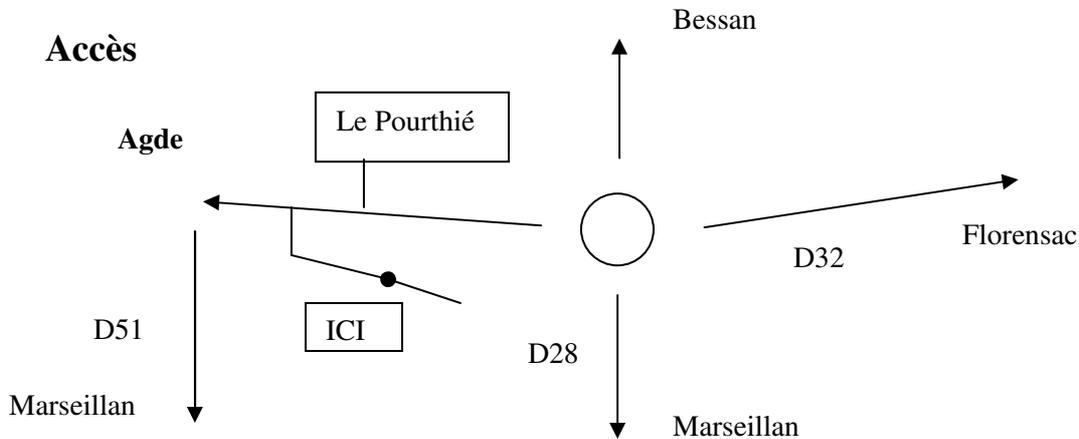
Corinne Fabre est productrice de plantes aromatiques et médicinales en Agde. Elle est « accueillie » sur la ferme des Natalys par des maraîchères et éleveuses de poules pondeuses...A partir de plantes typiquement méditerranéennes qu'elle cultive, récolte et sèche, elle prépare des tisanes et sirops.

*« La nature ne nous appartient pas et nous en faisons partie. Voilà ce que souhaite transmettre au public et pour cela je dois continuer d'apprendre. Ainsi cette recherche me revient comme un boomerang, elle m'oblige à expérimenter. Comme les enfants...»*

*Corinne*



**Corinne Fabre**  
 « Les Natalys »  
 Route de Florensac  
 34300 Agde  
 06 10 27 24 45



- En venant d'Agde, Route de Marseillan, au carrefour suivre Florensac à gauche, faire 1 km environ, après le poteau ligne haute tension. Premier chemin goudronné à droite, suivre « La Colombaraie » tout droit jusqu'aux hangars, maisons rouges et serres. C'est là !
- De Florensac, D32, direction Agde. Passer les Domaines viticoles, après « Le Pourthié/ La grange rouge, première à gauche, suivre « La Colombaraie », etc...

**Possibilités du site**

***Sur place***

Abris pour pique-nique sous hangars

***Aux alentours***

Agde à 3 km  
 Cité antique et plages

Réserve naturelle et étang du Bagnas, 1 km  
 Natura 2000

**La ferme selon les saisons**

janv	fév	mars	avril	mai	juin	juil	août	sept	oct	nov	déc
			Cueillette, séchage								
	Entretien, désherbage, taille										
Triage, conditionnement								Triage, conditionnement			
Ensachage au fur et à mesure des besoins											
				Elaborations des sirops							



**Corinne Fabre**  
**« Les Natalys »**  
**Route de Florensac**  
**34300 Agde**  
**06 10 27 24 45**

L'aventure a pu commencer pour Corinne grâce à une rencontre avec « les Natalys » lieu de partage et d'entre-aide. Cette ferme qui porte une énergie réconfortante, résultat d'un empilage de personnalités, de choix et de projets a accueilli les plantes aromatiques de Corinne sur ces terres. Ainsi légumes, fruits, céréales, volailles, ruches et plantes aromatiques, le tout en mode biologique, se côtoient et se complètent dans un environnement traditionnellement réservé à la vigne.

Corinne a fait le choix de cultiver des plantes typiquement méditerranéenne, robustes et adaptées au terroir. Le besoin très limité en eau de ces variétés leur permet de préserver toutes les qualités médicinales ainsi que la ressource en eau. La plupart des plants est issue de germination ce qui garantit une grande diversité proche du sauvage.

C'est après 3 années de formation en plantes médicinales et de médecine chinoise et une année de formation agricole que Corinne a choisi de s'installer. Sa volonté a été de se réapproprié un savoir artisanal et ancestral tant pour la culture que la récolte et le séchage des plantes. Dans un mazet tout proche du terrain elle a installé son séchoir et son lieu de stockage.

Avec soin, elle compose des assemblages de plantes pour des tisanes ou pour fabriquer des sirops. Certaines plantes séchées partent en herboristerie et la majorité est vendue à la ferme ou dans des boutiques.

Cette façon artisanale de pratiquer son activité ne permet hélas pas à Corinne d'en vivre complètement c'est pourquoi elle valorise son savoir-faire à travers des formations à la culture et l'utilisation des plantes aromatiques et médicinales.

## **Thèmes et activités possibles**

- ***Les plantes méditerranéennes. Sauvages et cultivées***

- Reconnaissance, cueillette, séchage, conditionnement.
- Quels usages ? Comment ?

- ***L'expérience et témoignage d'un mode de culture artisanal***

Sa liberté, mais aussi ses contraintes, ses limites, ses temps de travaux.

- ***Techniques de séchage et conditionnement des plantes***

- Difficulté de gérer rapidement la perte d'eau
- Comment garantir un aspect visuel intact ? couleur, oxydation, etc...
- Stockage : Comment éviter les altérations, insectes, poussière, etc...



Racines

**Corinne Fabre**  
**« Les Natalys »**  
**Route de Florensac**  
**34300 Agde**  
**06 10 27 24 45**

## Les particularités de l'exploitation

Sur demande, il peut être envisagé :

- des balades contées à la ferme
- des interventions d'autres agriculteurs de la ferme
- des interventions scientifiques ou de vulgarisation par un entomologiste, écologue, sur place ou au « Bagnas » voisin
- des observations « fines » de plantes, car loupes et binoculaires disponibles...

## Documents pour préparer et prolonger la visite

- « Dis c'est quoi l'agriculture bio ? » : document à demander gratuitement : [www.agencebio.org](http://www.agencebio.org), tél : 01 48 70 48 30, [contact@agencebio.org](mailto:contact@agencebio.org)
- « L'exploitation agricole » : collection l'Education ... à l'Agriculture Biologique. CRDP Languedoc-Roussillon, Allée de la Citadelle, 34064 MONTPELLIER cedex 2

## Les fermes Racines à proximité

A 8 km

**Annie CASTALDO**  
**et Gilles PICARDY**

La Fadaise  
34340 Marseillan  
04 67 21 05 47  
*Conchyliculture*

A 28 km

**Nelly et Christophe BRODU**

Mas Saint-Farriol  
34560 Villeveyrac  
09 60 16 80 75  
*Chèvres et vaches*



Racines

Contact :

Martine Huguet/Cécile Féron

Mas de Saporta/CS 50023

34875 Lattes Cedex

Tél : 04 67 92 42 23

Fax : 04 67 58 54 85

[civamherault@wanadoo.fr](mailto:civamherault@wanadoo.fr)

<http://racines34.hautetfort.com/>

